



Chaos

Marche Rosso IGT



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung


Der Wein erhielt seinen Namen zu Ehren der mathematischen Chaos Theorie. Das Etikett wechselt jedes Jahr und zeigt aufeinanderfolgende Details der Mandelbrotmenge. Der Chaos Wein entstand 1997 als Ergebnis der ersten Lese eines Projekts, das durchgeführt wurde, um herauszufinden ob eine neue Montepulciano Rebsorte neben Merlot und Syrah in unserem Gebiet gedeihen kann. Die Trauben, sorgfältig ausgewählt, gären in Stahlfässern. Der Wein reift dann 12-18 Monate in Barriques und schließt seine Entwicklung mit einer Flaschengärung von mindestens 6 Monaten ab.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit violetter Reflektion. Komplex und fruchtig in der Nase mit würziger und fein balsamischer Note. Der delikate Geschmack und die Fülle der Tannine verleihen dem Wein eine komplexe Harmonie und Genießbarkeit.

Weinleitung

Rotes Fleisch im Allgemeinen, vorzugsweise schnell gegart, wie Tagliata, Fiorentina und Taube. Besonders geeignet für würzige Gerichte. Ausgezeichnet mit mittelreifem Käse wie unser typischer Pecorino aus der Region Marken.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Merlot, Syrah, Montepulciano
-  16/18 °C
-  Ballon Glas